

lundi 22 octobre



BETTERAVES ROUGES PERSILLÉES  
AIGUILLETES DE POULET FORESTIÈRE  
**POMMES DE TERRE**  
COURGETTES  
FROMAGE FONDU  
FRUIT DE SAISON

mardi 23 octobre

**CAROTTES RÂPÉES** À L'ÉCHALOTE  
MARMITE DE POISSON AU CURRY  
SEMOULE  
EMMENTAL  
**YAOURT AUX MYRTILLES**

mercredi 24 octobre

SALADE DE RIZ  
**SAUTÉ DE PORC** AUX LARDONS \*  
PRINTANIÈRE DE LÉGUMES  
PETIT SUISSE SUCRÉ  
FRUIT DE SAISON



jeudi 25 octobre

**CHOU ROUGE** VINAIGRETTE  
**BŒUF** SAUCE TOMATE  
FARFALLES  
TOMME NOIRE  
COMPOTE **POMME RHUBARBE**

vendredi 26 octobre



SALADE VERTE AU MAÏS  
QUICHE LORRAINE \*  
HARICOTS VERTS  
**CARRÉ DE L'EST**  
LIÉGEOIS CHOCOLAT

# Menus du 29 Octobre au 2 novembre 2018

lundi 29 octobre

**CÉLERI** MAYONNAISE  
POISSON PANÉ ET CITRON  
PURÉE DE POMMES DE TERRE  
**YAOURT SUCRÉ**  
FRUIT DE SAISON

mardi 30 octobre

TABOULÉ  
JAMBON EN SAUCE \*  
CAROTTES  
TOMME BLANCHE  
SALADE DE FRUITS

mercredi 31 octobre



   
POTION MAGIQUE (VELOUTÉ DE  
POTIRON)  
MOLLET DE LA SORCIÈRE (CUISSÉ DE  
POULET)  
VERS BLANCS (VERMICELLES À LA CRÈME)  
MIMOLETTE  
GÂTEAU DES TÉNÉBRES (GÂTEAU AU  
CHOCOLAT)

jeudi 01 novembre

## TOUSSAINT



vendredi 02 novembre

**CHOU BLANC** VINAIGRETTE À L'AIL  
**BOEUF** À L'ANCIENNE  
**COQUILLES D'ÉPEAUTRE** AUX PETITS  
LÉGUMES  
FROMAGE FRAIS  
**CRÈME DESSERT CARAMEL**

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement

 Elu par les enfants

 Régional

 Nouveau

\* Contient du porc

 Bio régional

Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement.